



ひかりニュース

ひかり学級発行
NO. 101
2025. 12. 23

12/18 ^{だいこんちょうり}大根調理

^{だいこん}「大根のみそ汁」と^{しる}「大根のオープン焼き」をつく



大根だいこんのみそしる 12月19日金曜日

材料（ざいりょう）

大根
だし
みそ
水



気がついたこと

大根をほうちょうで切るときにかたかったです。大根を食べたとき、やわらかくて、おいしかったです。大根の葉っぱを食べてみてやわらかくて、おいしかったです。

大根だいこん）のオープンやき 12月19日金曜日

材料（ざいりょう）

大根
オリーブオイル
しお
こしょう



気がついたこと

私は大根をスライサーで切るとき少し硬かったけど、だんだん慣れてくるとちょうどいいサイズに切れました。オープン焼きはしょっぱいと思ったら、とても甘くておやつにぴったりだと思いました。家で思い出したらおやつなどに作って食べたいと思います。